

Creador: Angelicajrtr **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr. de carne picadas de ternera y cerdo
- 2 dientes pequeños de ajo
- -1 Huevo
- 1 Cucharadita de perejil
- media cebolla grande o una pequeña
- 1/4 de pimiento rojo
- 1/4 de pimiento verde
- un chorrito de vino blanco
- media pastilla de caldo de carne
- medio calabacín pequeño
- 4 o 5 champiñones limpios
- 1 hoja de laurel
- Harina para rebozar
- Aceite para Freir
- agua
- sal
- pimienta

Preparación:

Paso 1

Mezclar en un bol la carne picada con 1 diente de ajo muy picado, el perejil y la pimienta al gusto, la sal y el huevo. Dejar reposar 15 min. Luego hacer las bolas rebozandolas en harina y freirlas en abundante aceite caliente. Ir pasandolas a una olla. En el mismo aceite, retirando un poco, freir 1 diente de ajo, la cebolla y los pimientos. Cuando este el pisto añadirle el vino blanco y dar un hervor. Pasar por la batidora y añadir a las

albondigas. Cubrir las con agua y añadir los champiñones cortados en cuartos o en rodajas, el calabacín en rodajas finas, el laurel y la media pastilla de caldo y dejar cocer 30 min.